

**Ingredientes**

Harina	10000	g	100%
<b>Easy Prepizza</b>	2000	g	20%
Morrón en escamas	600		6%
Morrón en polvo	100		1%
Agua	7200	g	72%
<b>Levadura Okedo Roja</b>	200	g	2%

**Procedimiento**

Amasar todos los ingredientes hasta lograr una correcta red de gluten (temperatura final de masa 25°C)

Dejar fermentar en bloque por espacio de 10 minutos

Cortar trozos de masa de 30 gr y bollarlos  
Dejar reposar en bollo por espacio de 10 minutos

Rebollar, estibar en latas planas previamente untadas con algún desmoldante

Llevar a fermentar por espacio de 120 minutos a 30 °C y 75% HR

Cocinar en horno a 210 °C por espacio de 15 minutos, con vapor

**Rendimiento**

Rinde 690 piezas / porciones de 30 g.